

# **UTILISATION**

## ***de votre four***

**COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?** P. 2-4

- 1- Le détail de votre programmeur
- 2- Comment mettre à l'heure ?

**COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?** P. 5-9

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée pendant une durée définie
- 3- Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie.

**COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR ?** P. 10

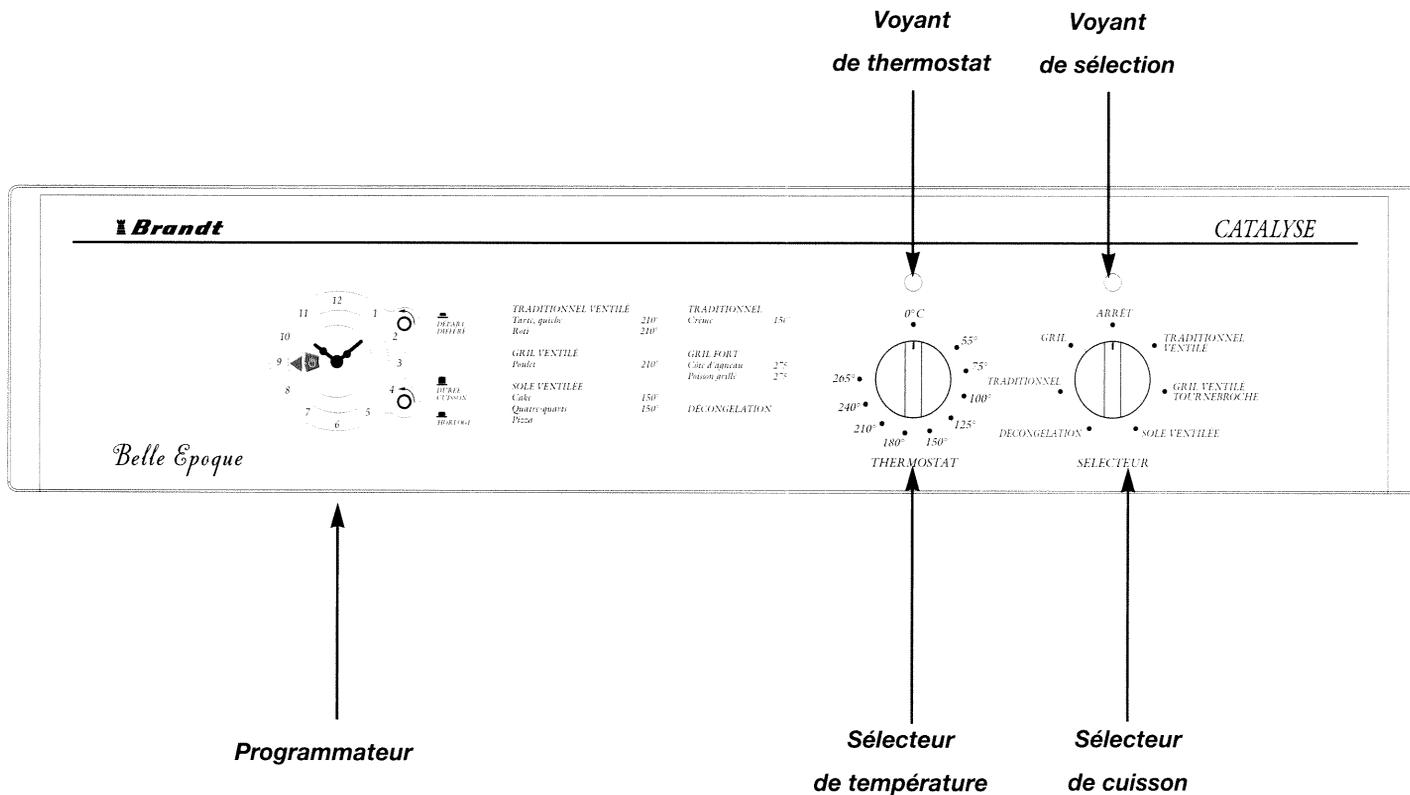
**CONSEILS DE CUISSON** P. 11-15

**CASSEROLERIE** P. 16

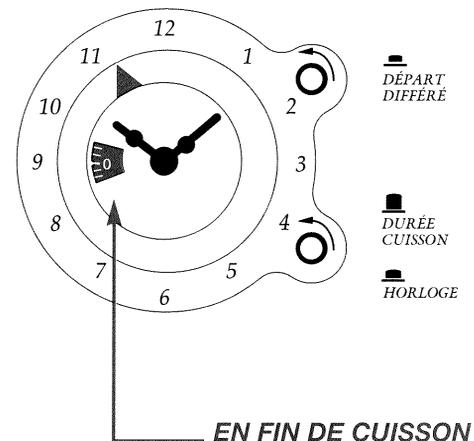
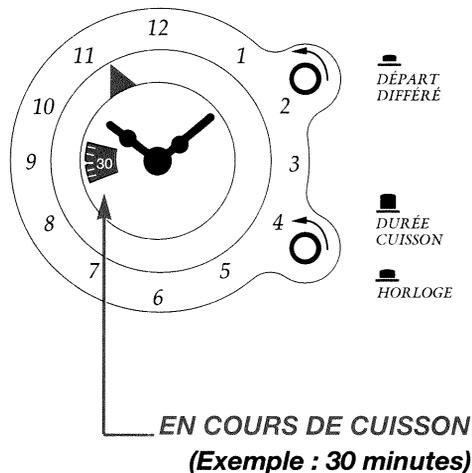
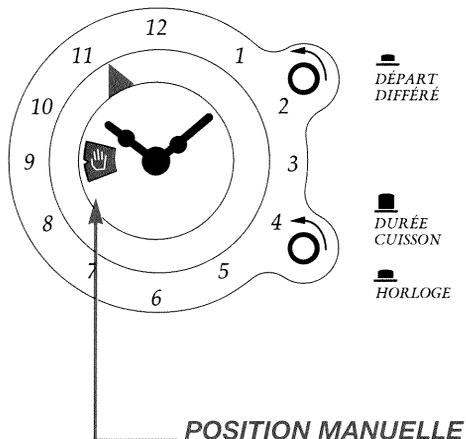
**NOTES PERSONNELLES** P. 17-19

**GUIDE DE CUISSON** P. 20

# Comment se présente le bandeau ?



# 1. Le détail de votre programmateur



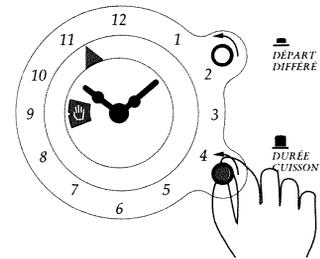
**Dans cette position, il y a émission continue de bips sonores. L'arrêt se fait en positionnant le programmateur sur position manuelle en tournant, sans pousser, le bouton du bas dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.**

## 2. Comment mettre à l'heure ?



Pousser et tourner en même temps le bouton du bas du programmateur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

- Exemple : 10h10.



# Comment utiliser votre four ?

## 1. Faire une cuisson immédiate

**Le programmeur doit être en position manuelle.**

Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.

### Choisir le mode de cuisson

 Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix. Le voyant de sélection s'allume.

- Exemple : position "**traditionnel**".

### Ajuster la température de cuisson

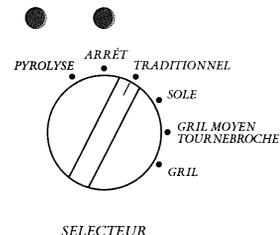
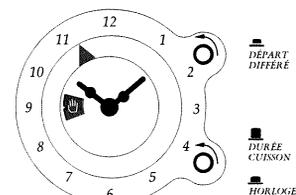
 Tournez le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette. Le voyant de thermostat s'allume.

- Exemple : repère de thermostat **165°**.

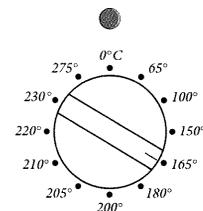
Après ces actions, le four chauffe.

**Nota** *Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.*

*Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.*



SELECTEUR



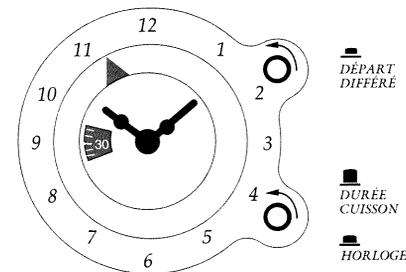
# Comment utiliser votre four ?

## 2. Faire une cuisson programmée pendant une durée définie



Tourner sans pousser le bouton du bas du programmateur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré.

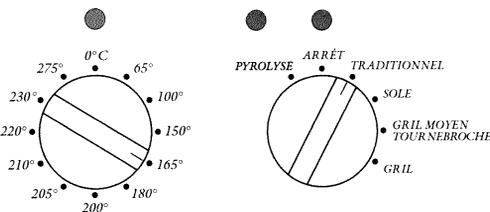
- Exemple : 30 min de cuisson



Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température. Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position "**traditionnel**", repère de température à **165°**.

Après ces actions, le four chauffe.



**Nota** Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

**Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Pour réduire le temps, laisser la porte ouverte quelques minutes.**

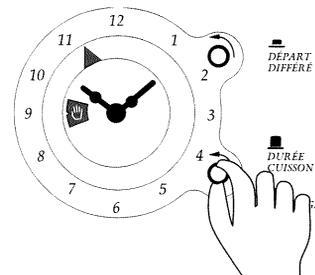
**Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.**

# Comment utiliser votre four ?

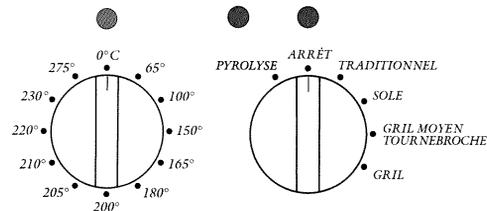
En fin de cuisson, une série continue de bips sonores est émise.



L'arrêt des bips se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle  en tournant, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche.



Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur ARRÊT.



# Comment utiliser votre four ?

## 3. Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie.

Cette programmation permet de démarrer une cuisson, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

Vérifier l'exactitude de l'heure indiquée.

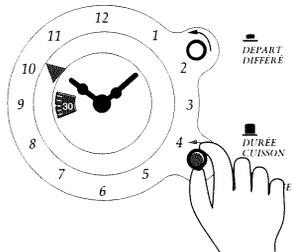
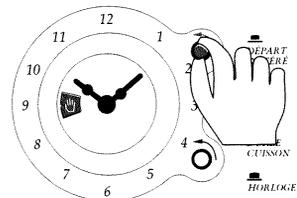
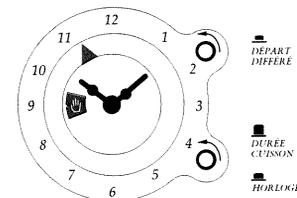
- Exemple : 10h10.

Pousser et tourner le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

- Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.

Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à affichage du temps de cuisson désiré.

- Exemple : 90 min de cuisson.



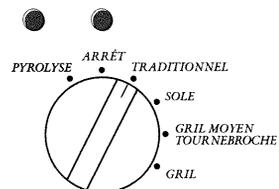
# Comment utiliser votre four ?

## Choisir le mode de cuisson

Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

Le voyant de sélection s'allume.

- Exemple : position "**traditionnel**".



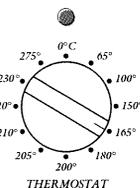
## Ajuster la température de cuisson

Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Après ces actions, le four démarrera à 10h30 pour une durée de 90 min et se terminera à 12h00.

Le voyant de thermostat ne s'allumera qu'à la mise en chauffe du four.

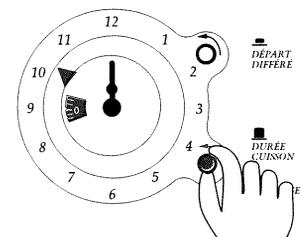
- Exemple : repère de température **210°**.



En fin de cuisson, une série continue de bips sonores est émise.

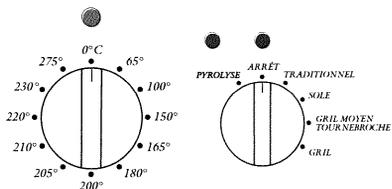
L'arrêt des bips se fait en positionnant le programmateur sur la position manuelle .

Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur arrêt.



**Nota :** Il est possible de modifier à tout moment la programmation de la cuisson en effectuant les opérations décrites au début du paragraphe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Il est possible de réduire ce temps en laissant la porte ouverte quelques minutes.



# Comment fonctionne le nettoyage ?

---

## A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte, même en positionnant la manette "sélecteur" sur ARRET.
- **Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloigner les jeunes enfants.**

# Comment fonctionne le nettoyage ?

## RECOMMANDATIONS

- Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :
  - Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grilles, plat lèche-frite multi-usages,...).
  - Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

**REMARQUE :** Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

## FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

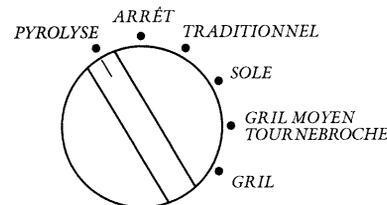
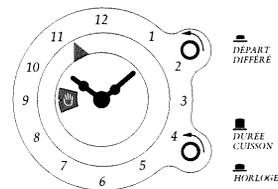
Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique : ● débuter, une pyrolyse après une cuisson.

- La manette "minuteur" doit être sur la position manuelle.



Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner la manette "sélecteur" sur la position **PYROLYSE** (P). La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



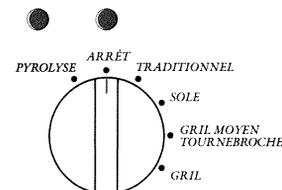
# Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement, le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur la position ARRÊT.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



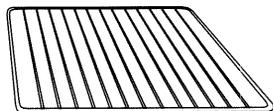
**REMARQUE :** Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

# Casserolerie

- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

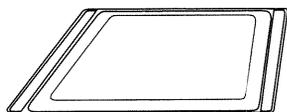


- **Plat lèchefrite multi-usages**

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

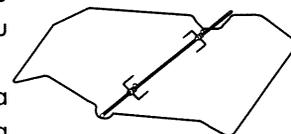
- **Tournebroche : berceau**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Engager le berceau au 2e gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.



Berceau

UTILISATION

# Conseils de cuisson

## **Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.**

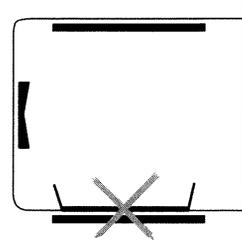
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "**gril**" et "**gril pulsé + tournebroche**".

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte.

Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

## **IMPORTANT**

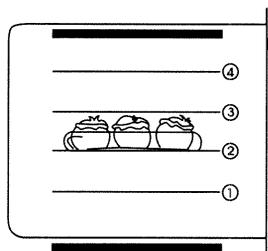
- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.**
- Ne pas garnir votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Sauf dans les positions "**gril**" et "**gril pulsé + tournebroche**", ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.



# Conseils de cuisson

## TRADITIONNEL

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 225°C selon les mets.



- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.

## SOLE

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée entre 165°C et 220°C selon les mets.

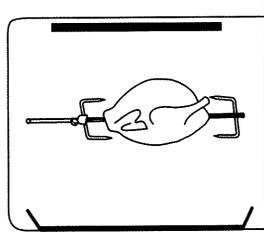


- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

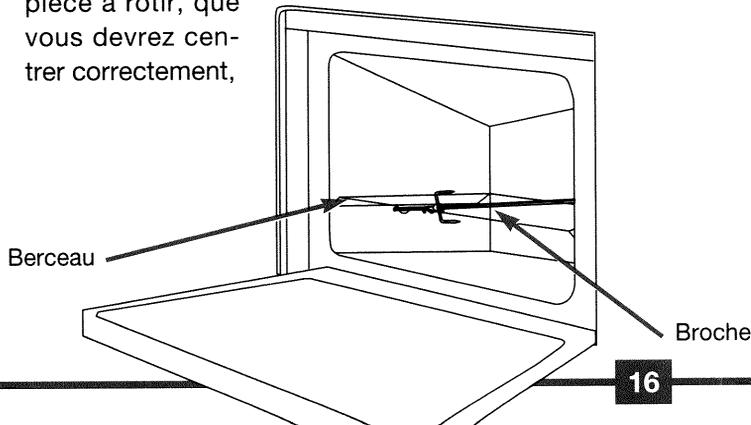
# Conseils de cuisson

## GRIL + TOURNEBROCHE (EN OPTION)

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée entre 220°C et 230°C selon les mets.



- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
  - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,

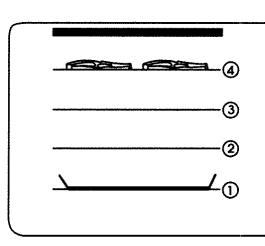


- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

# Conseils de cuisson

## GRIL

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 275°C selon les mets.

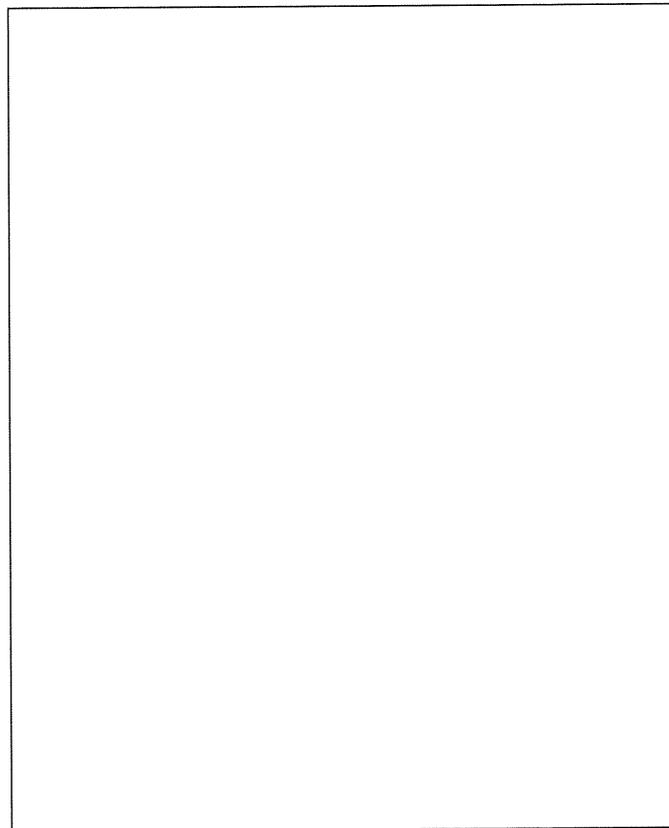
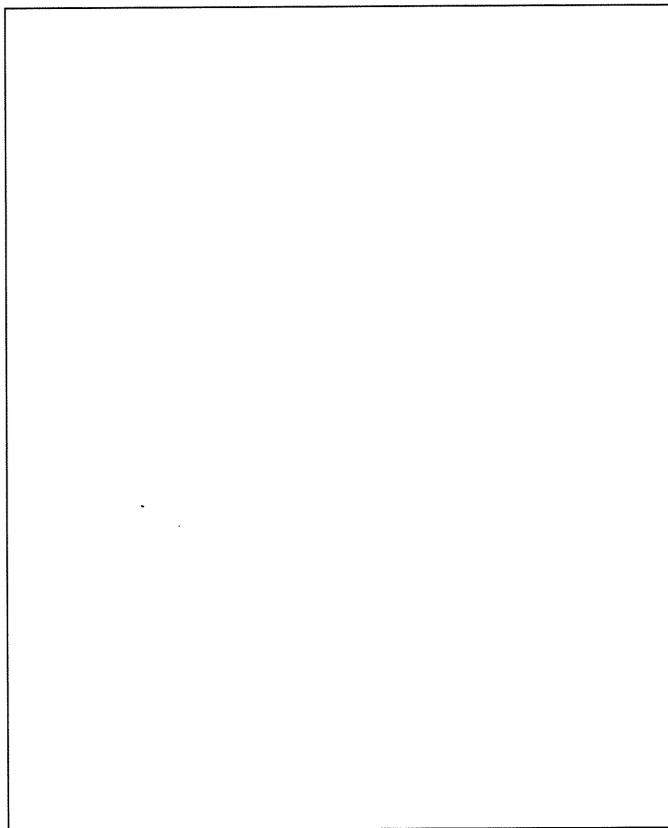


- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin.Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...  
Idéal pour les toasts, le pain...

---

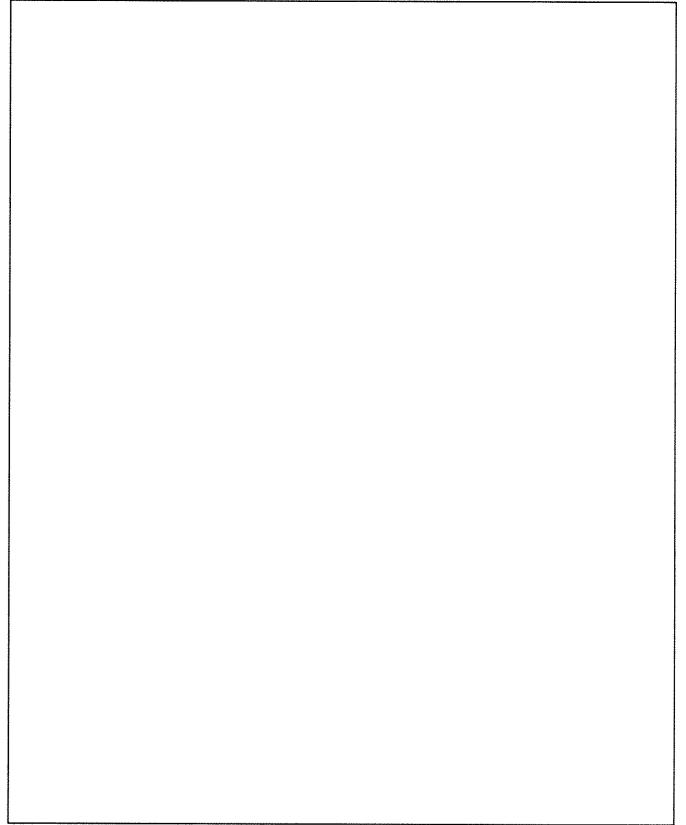
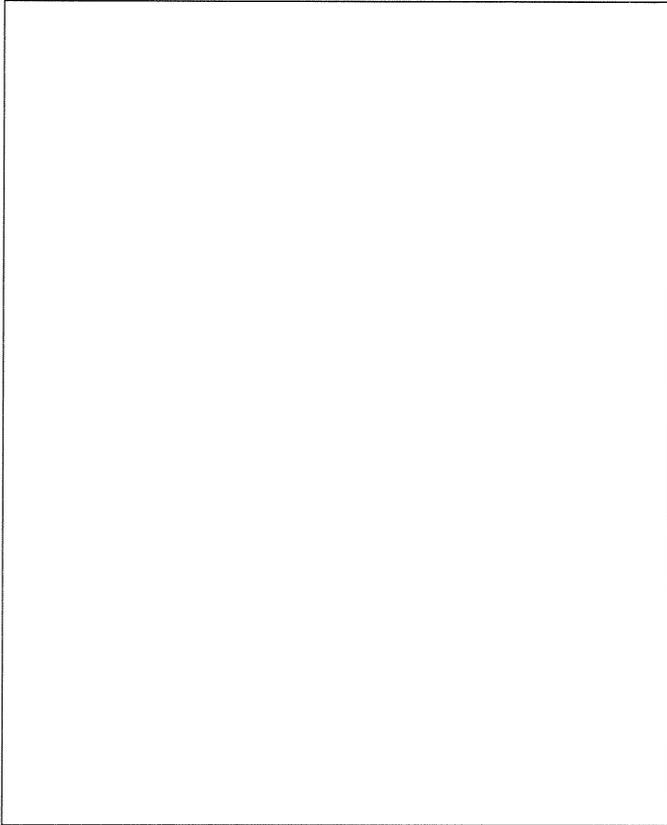
# *Notes personnelles*

---



# *Notes personnelles*

---



# Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
Chiffre °C	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	265°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	REPERE DE TEMPERATURE	GRADIN 	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
PIZZA	SOLE VENTILÉE	210°	3 <sup>e</sup>	PLAT À GATEAUX	18 -20 MN	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE VENTILÉE	150°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	35 MN	
QUICHE LORRAINE *	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-35 MN	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	45-50 MN	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 MN
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	40-45 MN	
TOMATES PROVENCALES	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	20 MN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE	TRADITIONNEL VENTILÉ	180°	1 <sup>ère</sup>	PLAT SUR GRILLE	25-30 MN	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX *	GRIL	265°	3 <sup>e</sup> OU 4 <sup>e</sup>	POSÉS SUR GRILLE	6-7 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>ère</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU *	GRIL	265°	4 <sup>e</sup>	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>ère</sup> GRADIN
GIGOT	TRADITIONNEL VENTILÉ	180°/210°	1 <sup>ère</sup>	PLAT SUR GRILLE	15-20 MN/500G	
ROTI DE BOEUF	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	15 MN/500G	SALER ET RETOURNER À MI-CUISSON
ROTI DE PORC/VEAU	TRADITIONNEL VENTILÉ	180°/210°	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	35-40 MN/500G	
POULET	TRADITIONNEL VENTILÉ	180°/210°	1 <sup>ère</sup>	PLAT SUR GRILLE	25 MN/500G	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL VENTILÉ	180°/210°	1 <sup>ère</sup>	PLAT SUR GRILLE	20-25 MN/500G	
<b>PÂTISSERIES</b>						
BRIOCHE	SOLE VENTILÉE	150°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-40 MN	
CAKE	SOLE VENTILÉE	150°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	50-55 MN	
QUATRE-QUARTS	SOLE VENTILÉE	150°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	45-50 MN	
TARTE FRUITS JUTEUX	SOLE VENTILÉE	210°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	40-45 MN	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE *	SOLE VENTILÉE	210°	3 <sup>e</sup>	PLAT À GATEAUX	15-20 MN	
CHOUX *	SOLE VENTILÉE	180°	2 <sup>e</sup>	PLAT À GATEAUX	20 MN	
OEUFS AU LAIT	TRADITIONNEL	150°	2 <sup>e</sup>	PLAT LECHEFRITE	20 MN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS	TRADITIONNEL VENTILÉ	150°	3 <sup>e</sup>	PLAT À GATEAUX	15 MN	
TARTE POMMES	TRADITIONNEL VENTILÉ	210°	1 <sup>ère</sup>	MOULE SUR GRILLE	40 MN	SELON GARNITURE

0,55kWh  
 0,90 kWh  
 1,45kWh  
 - MONTÉE À 200°C  
 - MANTENIR 1 HEURE À 200°C  
 - TOTAL  
 CONSOMMATIONS :  
 VOLUME UTILE : 54 L